

## Piemonte DOC Chardonnay

*“Linea Classica” - JUVENTUS*



**Vitigno:** Chardonnay



**Zona di produzione:** Nizza Monferrato



**Giudizio organolettico:** Limpido, brillante, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato, intenso e persistente con un sentore di banana che lo rende caratteristico. Gusto pieno, morbido e armonico.



**Notizie utili:** Il vitigno Chardonnay ha grandi capacità di adattamento ai più disparati ambienti pedoclimatici; infatti lo troviamo coltivato in tutto il mondo. Non poteva certo mancare in Piemonte dove ha dato risultati straordinari. Anche in questo caso il tipo di lavorazione da noi scelto è quello della “non lavorazione”, cioè a dare interventi mirati solo se necessari, per non intaccare le caratteristiche del vino. Vino preferito da chi ama i bianchi in purezza, senza passaggio in legno.



**Affinamento:** 9/6 mesi acciaio



**Alcool:** 12%



**Zuccheri:** 4 g/l



Acidità totale: 6,50 g/l



**Abbinamenti gastronomici:** A tutto pasto se a base di pesce o carni bianche. Accompagna molto bene gli antipasti. Ideale come aperitivo nei WineBar.



**Servizio:** 8-10°C

